

Gamla julseder i Skåne.

Julen har från äldre tider betraktats som årets största högtid. Förberedelserna har huvudsakligen gällt mat och dryck. Hushållsbestyreren har därför varit ganska ansträngande för kvinnorna. De började sina tillredelser redan i slutet av november, då den mesta slakten skulle värkställas. På varje större bondgård slaktades flera svin samt en kviga eller oxe. Av kalgen stöptes ljus.

I december brändes julbrännvin och bryggades jultöl. Drängarna och pigorna fingo var sin hela eller halvhanna, som de under högtiden bjödo sina vänner av.

Under de sista veckorna voro alla man-  
folken sysselsatta med att hugga ved till förlag.  
De sopade gården och putsade i ladugården.

Alla sämmar och förrar på gårdens yttresidor  
skulle stängas. Man skulle också skriva kors  
på dem med en kritbit, för att inte frostkar-  
len skulle komma in och skada kreaturen.

Kvinnfolken ställde alla spinnsockas och andra  
sådana redskap bort, så att de stodo undan-  
gömda under högtiden. Under samma vecka  
andanstökades julbaket. Sedan bakningen  
avslutats, blankskurades alla kärl, knivar och  
smycken.

Vid middagstiden dagen före julafton samlades alla för att äta smäljebröd, doppa i grytan. Mor stod då vid köttgrytan och skummade fettet i en skål, vilken oftast var ställd på ett ställ vid sidan om spisel. Fars gubben eller störstörningen skar nu en mängd brödschivor, som var och en tog efter behag och doppade i flottet.

I julkvällens skymning samlades alla, både unga och gamla, i störstugan för att äta kvällsmat. Sedan måltiden var intagen, började man med alla slags lekar. Man lekte blindbock, såna värme och säga lärt, åka på hollaskärra, märka gäss och kika styärnor samt flera andra jullekar, vilka äro nu alldeles bortglömda.

Meddelat av Arvid Persson från Steuby, Tomelilla (\*1898)  
slottet det föreg. av sin fader Anders P. från Steuby \*1874.